



HONIG-SESAM-STÄBCHEN

GELINGT LEICHT
60 Minuten

Streuselteig für etwa 50 Stück:

100 g Weizenmehl
½ gestrichenen TL Backpulver
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Weihnachts-Aroma
100 g gemahlene Mandeln
2 EL Sahne
80 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

100 g Cashewkerne
100 g Butter
100 g Honig
100 g Zucker
100 g Sahne
100 g getrocknete Cranberrys
100 g Sesam

Außerdem:

4 gehäufte EL Hagebuttenkonfitüre

- 1 Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten.
- 2 Streusel in der Springform (24 x 24 cm) gleichmäßig als Boden andrücken und mit der Hagebuttenkonfitüre bestreichen.
- 3 Butter, Honig, Zucker und Sahne in einem kleinen Topf verrühren. Unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 5-10 Minuten einköcheln lassen, bis die Masse dick wird. Zum Schluss Cashewkerne (grob gehackt), Cranberrys, Sonnenblumenkerne und Sesam unterrühren.
- 4 Masse auf dem Boden in der Springform glatt streichen.
- 5 Form in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben. Nach ca. 25 Minuten sind die Honig-Sesam-Stäbchen fertig gebacken.
- 6 Springform auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen. Den Rand lösen und das Gebäck in etwa 6 x 2 cm große Rechtecke schneiden.